



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ İNCİR TATLISI

2 su bardağı kuru incir
2 su bardağı su
4 su bardağı pekmez
1 su bardağı bütün ceviz
3 yemek kaşığı susam (varsa)

Öncelikle kuru incirlerin her birini dörde bölelim ve bol ılık suda yıkayıp, süzdürelim. Öte yandan orta boy bir tencerenin içine su ve pekmezi birlikte koyalım. Bir tahta kaşıkla karıştırıp, ocağın üstüne oturtalım, altını açalım. Pekmezli su kaynamaya başlar başlamaz incirleri içine ekleyelim. Hep birlikte 15-20 dakika kısık ateşte pişirelim. Sonra altını söndürüp susamı ve ceviz içlerini ilave edip, yine tahta kaşıkla karıştırıp, soğumasını bekleyelim. Orta boy bir kavanoza doldurup, ağzını sıkıca kapatalım. Ya buzdolabında ya serin, ya da güneş görmeyen bir yerde muhafaza edelim. Reçel gibi ya da tatlı niyetine kullanabilirsiniz. Ani misafir gelince kullanabileceğiniz bir tatlıdır. Ama sakın ıslak kaşıkla bu tatlıyı almayın.. Hemen tatlının ağzında küflenme oluşur.